

群馬県育成りんご品種

「あかぎ」を使用したオリジナルケーキを 都内スイーツ店で限定販売

※本事業は群馬県からの委託により取り組んでいます。



群馬県のりんごのおいしさをPRするとともに、りんご産地としての知名度向上を図るため、日本の四季を感じられるアートケーキを展開する「カフェコムサ (Café comme ça)」において、群馬県育成りんご品種「あかぎ」を使ったオリジナルケーキを限定販売しています。

群馬県のりんご生産は関東最大を誇ります。りんご狩りや直売、宅配などの贈答販売が中心のため、小売店ではあまり流通していません。普段は群馬県を訪れないと、なかなか手に入らない希少なりんご「あかぎ」を用いたケーキです。この機会にぜひお楽しみください。

カフェコムサ 池袋東武店・池袋西武店で数量限定販売！

群馬県産 りんご「あかぎ」のショートケーキ

群馬県産のりんご「あかぎ」を、パティシエが丁寧に焼き上げ、レモンを加えたクリームとキャラメルクリームをあわせて飾り付けました。食感の違うフレッシュと焼きりんごを一度にお楽しみいただけるショートケーキです。



※ケーキデザインイメージ

■商品価格

1,000円／1ピース (税込)

■販売期間

2023年10月18日(水)～10月末頃まで

※販売期間は予定です。予定数量に達し次第、終了となる場合がございます

■販売店舗

カフェコムサ 池袋東武店 (本館 3F)

03-5951-2662

カフェコムサ 池袋西武店 (本館 7F)

03-5954-7263

あかぎ (群馬県育成品種)

- ・群馬県には8種類のりんごオリジナル品種があり、「あかぎ」は長い間愛されている品種の一つ
- ・親は「ゴールデンデリシャス」と「紅玉」で、果皮は紅玉同様に鮮やかな紅色
- ・果肉が緻密(ちみつ)で、酸味が控えめのさっぱりとした味わいが特徴

カフェコムサ (Café comme ça)

- ・日本全国の産地や農園の厳選した旬のフルーツを、ふんだんに飾り付けたケーキを提供するカフェ
- ・フルーツの旬と共に、ケーキを通じて日本の四季や行事を感じることができる、アート感覚溢れるケーキを提供

【HP】 <http://www.cafe-commeca.co.jp/>

<本リリースについてのお問い合わせ>

株式会社 流通研究所 担当：有山

TEL：046-295-0831 FAX：046-295-0834 E-mail：ariyama@ryutsu-kenkyusho.co.jp